

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio tipico di Bagolino (BS), stagionato da 6 a 12 mesi e oltre, di forma cilindrica, con crosta liscia leggermente dura di colore da giallo-arancio fino a bruno scuro, trattata durante la stagionatura con olio di lino crudo

Il piatto è piano di 40-55 cm di diametro

Lo scalzo appare retto, di 10-15 cm di altezza

Le forme prodotte non sono uniformi tra di loro per la pezzatura e il peso, che infatti varia da 14 fino a 22 Kg

La pasta è di colore giallo paglierino, nel prodotto invernale e di un giallo più carico in quello estivo in quanto il latte utilizzato viene prodotto da vacche in alpeggio. La pasta ha consistenza compatta, tendente al granuloso col progredire della stagionatura.

Presenta una occhiatura piccola, rada e non uniforme.

INGREDIENTI

Latte bovino di razza Bruna, parzialmente scremato, caldo, di più mungiture (da 2 a 5)

Caglio di vitello in polvere

Zafferano

Sale

BAGÒSS



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PRODUCT CHARACTERISTICS

Cheese aged from 6 to 12 months and longer, cylindrical shape, plain crust slightly hard, yellow-orange to dark brown in color, coated during the aging period with raw linseed oil.

Top and bottom are flat and 40 – 55 cm in diameter

Flat rind of 10 – 15 cm in height

The shapes are non uniform in size, the weight ranges between 14 to 22 kg

The color of the curd is straw-yellow for the cheese made in winter and deeper yellow for the one made in summer. That's because the milk used in summer comes from mountain summer pasture. The curd is compact in consistency tending to become granular while the aging period increases.

Slightly eyed, small in size and non uniformly distributed

INGREDIENTS

Two to five milked, partially skim, warm, Brown alpine breed cow's milk

Calf rennet powdered

Saffron

Salt

BAGOS



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



FASI DI PROCESSO

Filtrazione del latte con frasche di pino o colini
Affioramento del latte in bacinella per 12-36 ore
Trasferimento in caldaia
Riscaldamento del latte in caldaia a 36-40 °C
Aggiunta del caglio
Coagulazione in 30-70 minuti
Rottura della cagliata grossolana con spada o spannarola
Sosta della cagliata in caldaia per 10-40 minuti
Aggiunta zafferano
Rottura (da 1 a 3 rotture successive intervallate da soste di 3-15 minuti) della cagliata fino a chicco di mais con spino
Cottura della cagliata a 48-53 °C per 20-50 minuti
Sosta della cagliata per 15-40 minuti in caldaia
Estrazione della cagliata a mano o con bacinella di legno
Messa in fascera in blocco unico all'interno di teli
Sosta sullo spersore per un tempo variabile da 15 a 60 minuti
Immissione della fascia marcante
Pressatura delle forme in fascera da 1 fino a 24 ore con peso
Sosta per 24 ore con rivoltamenti frequenti nelle prime ore e poi ogni 4-5 ore
Trasferimento in locali di stagionatura a 12-18 °C su assi di legno
Salatura a secco ogni tre giorni con rivoltamenti per 30-45 giorni
Liberazione della forma, terminata la salatura
Stagionatura per almeno 12 mesi fino a oltre 24 con raschiatura della superficie ogni 7-10 giorni e contemporaneo trattamento della crosta con olio di lino crudo

AUTORE

23/11/2004 - Bertolassi Renato

PROCESS PHASES

Filter the milk with pine branches or strainers
Allow the cream of the milk to rise to the top of the vessel for 12 – 36 hours
Transfer to a heated vat
Warm the milk into a vat to 36 – 40 °C
Add rennet
Allow to coagulate in 30 – 70 minutes
Coarsely break the curd with “spada” or “spannarola”
Allow the curd to rest into a vat for 10 – 40 minutes
Add saffron
Break the curd (once to 3 times every 3 – 15 minutes) with “spino” into a corn seed sized pieces
Cook the curd at 48 – 53 °C for 20 – 50 minutes
Allow the curd to rest for 15 – 40 minutes inside the vat
Extract the curd from the vat by hand or through a wooden basin
Transfer the curd entirely into a mold covered with cheese clothes
Allow the curd to rest on sloping tables for 15 to 60 minutes
Transfer the curd to a marked mold
Press the shape inside the stamp mold, with a weight, from 1 to 24 hours
Allow to rest for 24 hours, turning frequently in the first hours, then every 4 – 5 hours
Transfer to an aging room, on wooden boards, at 12 – 18 °C
Dry salt every 3 days, turning for 30 – 45 days
Release the shape after salting
Age for at least 12 months until 24 months and longer, brushing the surface every 7 – 10 days and coat with raw linseed oil

AUTHOR

11/10/2005 - Sozzi Alessandr

